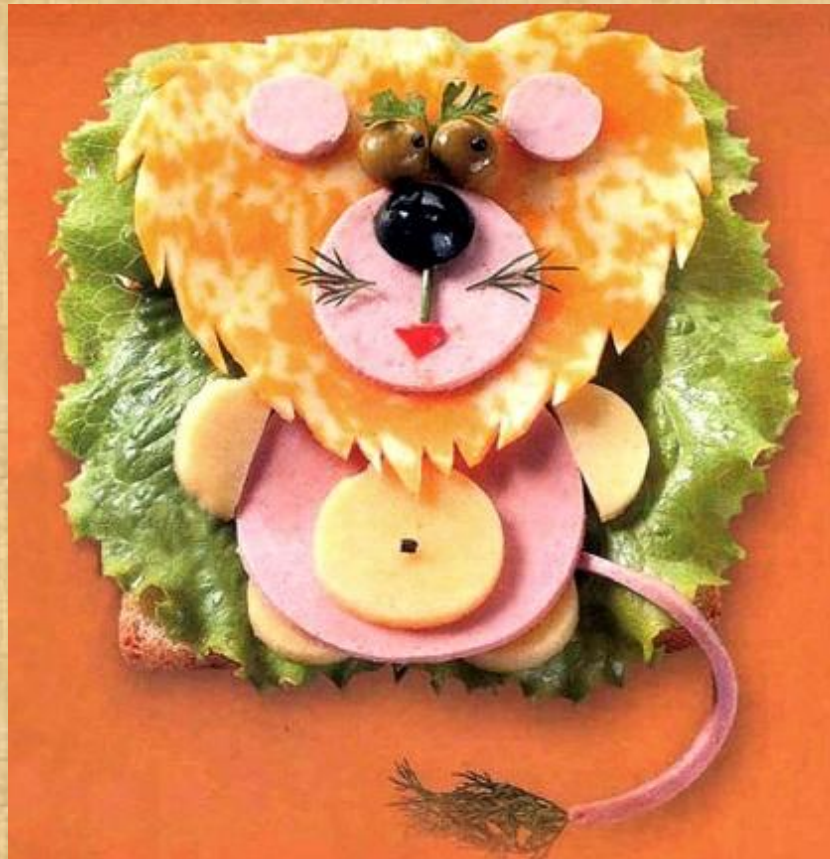


БУТЕРБРОДЫ

5 класс

Чудак математик в Германии жил.
Он булку и масло случайно сложил.
Затем результат положил себе в рот
Вот так человек изобрёл бутерброд.



«Бутерброд»



- **Бутерброд** (нем.) – хлеб с маслом
- **Основа бутерброда** – хлеб
- **Дополнение к основе** – сочетаемые по вкусу продукты, бутербродные смеси и масла
- **Бутерброды** используют как самостоятельное блюдо или в качестве закуски

Используемые продукты

рыбные



мясные



сыры



ОВОЩИ



ТВОРОГ



фрукты



ТИПЫ БУТЕРБРОДОВ

ОТКРЫТ
ЫЕ



ЗАКРЫТ
ЫЕ



ЗАКУСОЧНЫЕ (КАНАПЕ,
ТАРТИНКИ)

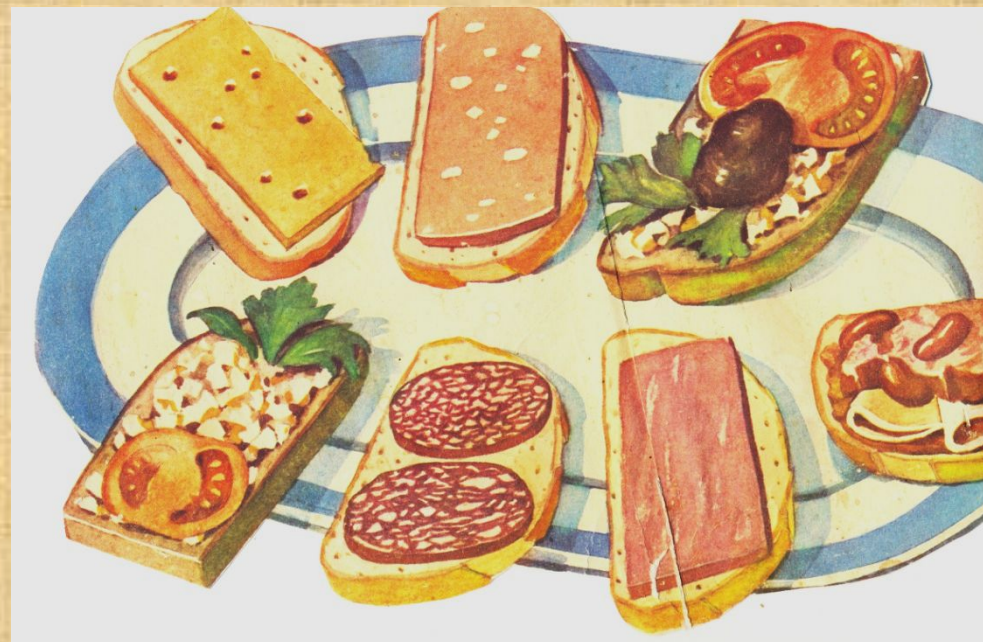


Открытые бутерброды

Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе

-Хлеб нарезают толщиной 1см.

-Украшают зеленью или продуктами, имеющими яркую окраску.



Открытые бутерброды

Простые

Для простых открытых бутербродов используют 1-2 вида продуктов;



Сложные

Используют несколько видов продуктов, сочетающихся по цвету и вкусу.



Закрытые бутерброды

(сандвичи, хот-доги, пита, чизбургеры, гамбургеры)



Готовят из 2 половинок хлеба (булочки):

- на хлеб кладут продукты и закрывают вторым ломтиком хлеба (иногда корочки обрезают),
- бывают однослойные, двухслойные, многослойные,
- используют для похода, в дорогу, в школу



ВНИМАНИЕ

- Сандвич (закрытый бутерброд) назван так в честь англичанина сэра Сэндвича. Любитель карточных игр, он не мог оторваться от карт даже для того, чтобы поужинать, и приносил ужин с собой: два ломтя хлеба, намазанные маслом соединенные между собой.



Закусочные бутерброды (канапе)

Готовят на фигурных ломтиках
хлеба

(можно предварительно обжарить)
толщиной – 0,8 см.,
шириной – 3- 4 см.



Такой бутерброд закрепляется **шпajжкой**
и используется в качестве **закуски**

Горячие бутерброды (гренки, тартинки)

Такие бутерброды подают и употребляют в **горячем виде.**



Готовят 2 способами:

- 1) запекают в духовке**
- 2) жарят на сковороде**

ВИДЫ БУТЕРБРОДОВ

1. ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ



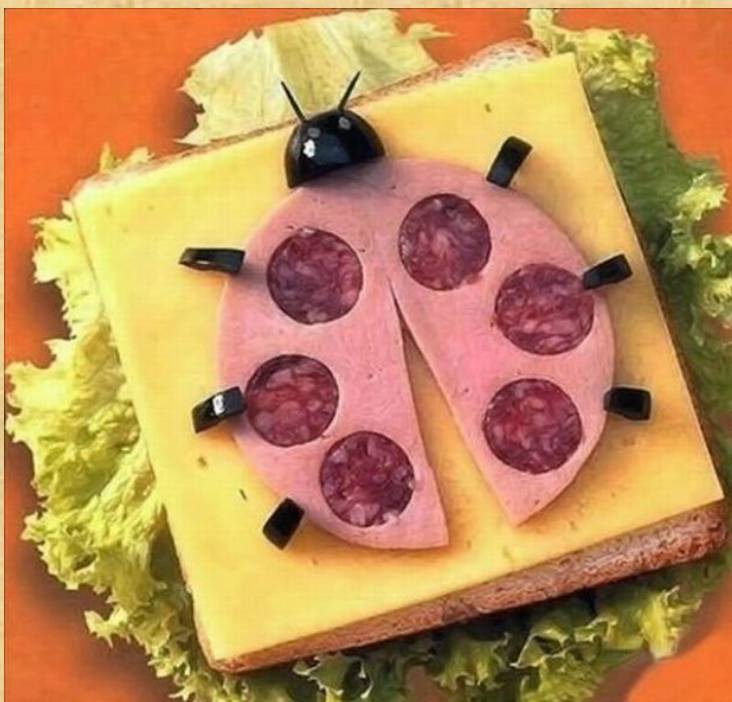
2. ПРОСТЫЕ И СЛОЖНЫЕ



3. СОЛЕННЫЕ И СЛАДКИЕ



Задание: «Определите тип бутерброда»

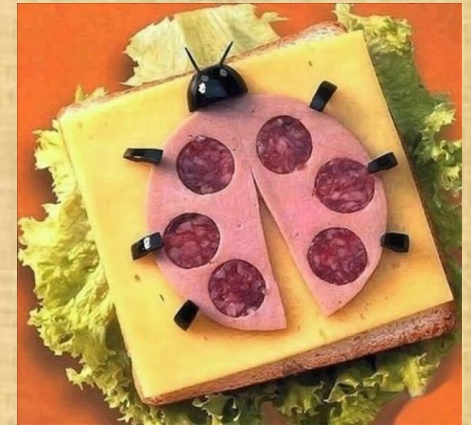


Следует помнить:

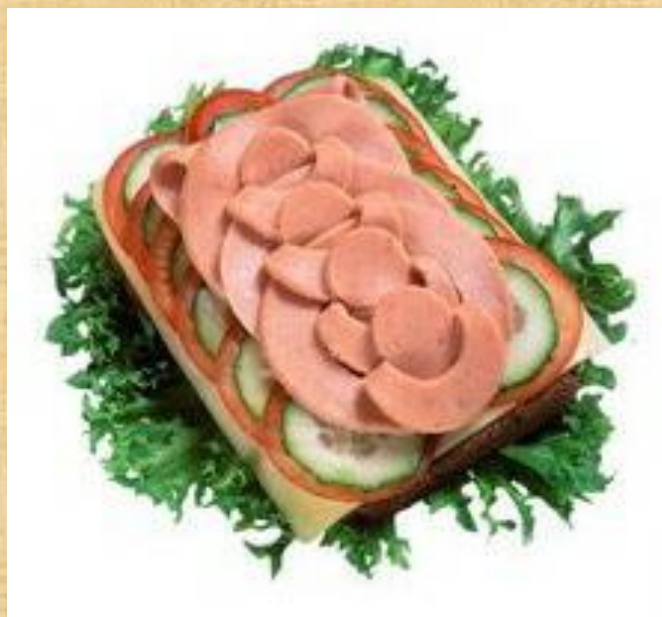
- Бутерброды не подлежат длительному хранению.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8С - 3 часа.
- Они быстро утрачивают привлекательный вид и хороший вкус.
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими, зелень и овощи хорошо промыты.

Веселые бутерброды

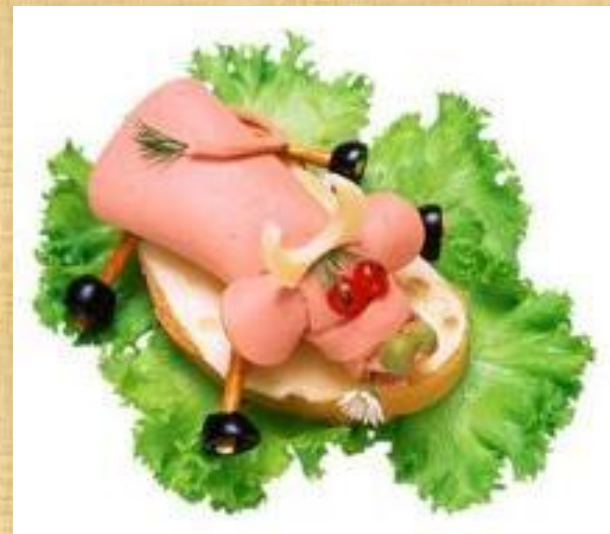


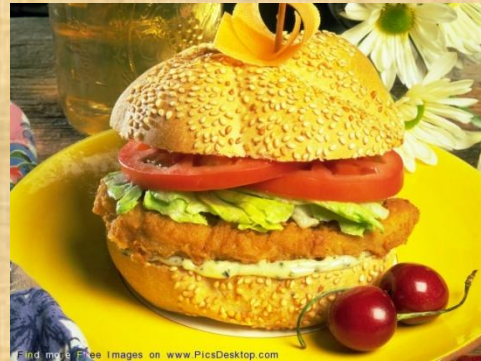


Оформление бутербродов



Оформление бутербродов





Эстетическое оформление бутербродов и подача на стол



1. Все продукты равномерно разместить на хлеб.
2. Хлеб не перегружать продуктами.
3. Продукты не должны свисать с хлеба.
4. Продукты должны сочетаться по вкусу, форме, цвету и запаху.
5. Бутерброды подают на стол на общих подносах или блюдах.

Правила поведения и ТБ при кулинарной работе:

- ***Надеть рабочую форму. (Фартук и косынка)***
- ***Вымыть руки.***
- ***Продукты резать ножом только на разделочной доске.***
- ***Нож передавать, держа его за лезвие.***
- ***Во время работы нельзя ходить по кабинету с инструментами в руках.***
- ***По окончании работы убрать рабочее место.***